Asia & World
ベトナム情報

世界で飲まれるベトナム産コーヒー

texted by　滋賀銀行 ベトナム研修生 植西 実早樹

コーヒーといえば中南米というイメージが強いが、実はベトナムはブラジルに次ぐ世界第2位のコーヒー生産国、輸出国だ。ベトナムにとってコーヒーは主要輸出品目の一つだが、その世界的評価は決して高くなく、国を挙げてのブランド向上の取り組みが求められている。日本も多くの生豆を輸入しているベトナム産コーヒーの現状と今後について報告する。

世界のコーヒー関連アイテム。コーヒーの起源は10～13世紀と諸説あるが、現代に至るまで世界中でさまざまな道具が活用されてきた（バンメトートにあるコーヒー博物館にて）

コーヒー生産世界第2位

12月から2月にかけて、ベトナム随一のコーヒー生産地、中部高原ダクラク省の省都バンメトートのコーヒー畑では、随所で満開の白い花が見られる。あまり知られていないが、ベトナムはブラジルに次ぐ世界第2位のコーヒーの生産国である。年間約44万トンを消費する世界第4位のコーヒー消費国である日本は、そのほぼ100%を輸入しており、うち約17%がベトナム産だ。

コーヒー栽培は19世紀にフランス人宣教師がベトナムに持ち込んだといわれるが、1990年代初めまでは世界の生産量の1%を担うに過ぎなかった。しかし、86年のドイモイ（刷新）政策による市場経済の導入や、95年のブラジルコーヒーの不作、世界的なコーヒー価格の高騰により、ベトナムでもコーヒーブームが起こり多くの農民がコーヒー栽培を始めた。そして、2000年にはコロンビアを抜いて世界第2位のコーヒー生産国へと躍進したのである。

味わい深いベトナムコーヒー

世界的に人気の高いブラジル産やコロンビア産に比べ、ベトナム産はあまり知られていない。それにはコーヒー豆の品種が大きく関係している。ブラジルやコロンビアで栽培される「アラビカ種」は、酸味が強く花のような香りを放ち、世界の生産高の6割強を占めるが、日照に弱く、高地でしか栽培できない、収穫後の管理が難しい等生産に手間がかかる。一方、ベトナムで生産されるコーヒーの約98%を占める「ロブスタ種」は病気に強く、標高300～800mの比較的低地でも栽培が可能だが、苦みや渋みが強い。そのため、アラビカ種はストレート※で飲むことが多いのに対し、ロブスタ種は主にインスタントコーヒーや缶コーヒーの原料、ブレンドコーヒーなどに使われている。ベトナムコーヒーに練乳をたっぷり入れるのは、苦みや渋みを減らしおいしく飲むために生まれた工夫なのだろう。

ベトナム大手コーヒーチェーンでは、ロブスタ種のみのコーヒーを「ヘビー」、アラビカ種とのブレンドを「ミディアム」または「ライト」、アラビカ種のみを「高級コーヒー」と分類していると店舗のスタッフが教えてくれた。ロブスタ種、ブレンド、アラビカ種の順で価格は高くなる。

低い市場価値

生産量では世界の約20%、輸出量では約23%を占める（2013年）ベトナム産コーヒーだが、取扱高ベースでみると市場全体の2%程度を占めるにすぎない。その要因は生豆の取引価格にある。直近のIMF（国際通貨基金）データではアラビカ種が1ポンド（約453g）当たり2.02USドル（約240円）に対し、ロブスタ種は同1.05USドル（約125円）と価格が倍ほど異なる。ベトナムの農産物は輸出全体の約25%を占め、中でもコーヒーはコメに次ぐ主要輸出農産物であるが、ほぼ全てが安価なロブスタ種であり、品質も不安定なため収益は低い。高価格のアラビカ種に切り替える試みもなされたが、資金面、技術面の問題から大規模な移行は実現しなかった。ベトナム産コーヒーは安価で低品質という印象を払拭できていない。

国際コーヒー機関の調査（2013年）によると、日本人の一人当たりの年間消費量は3.51kgで世界第14位。第1位のルクセンブルクの27.85kgと比較するとはるかに少ない。第10位のブラジル（6.29kg）と比べても6割にも満たず、日本のコーヒー市場の潜在性は大きい。最近は「手軽でおいしい」と人気の高いコンビニの挽きたてコーヒーなどでコーヒーの普及が進むが、これらにベトナム産の生豆はほとんど使われていない。アラビカ種を好む日本人に対し、ロブスタ種の多いベトナム産コーヒーは太刀打ちできていないのだ。

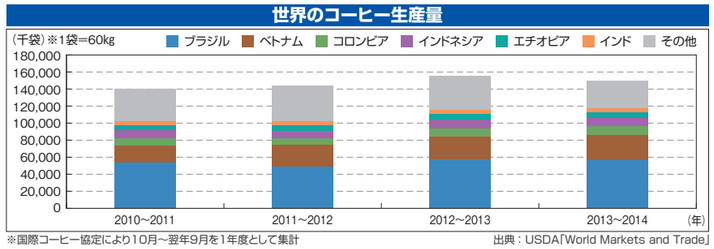
価値の向上と今後の課題

近年ベトナムでは、世界的コーヒーメーカーの技術指導等により、質や量を改善する取り組みが行われている。大手企業の加工工場建設も相次ぎ、安い生豆だけでなく世界に通用する品質の加工品や焙煎豆も増えつつある。ベトナムコーヒー・ココア協会（VICOFA）によれば、今後は品質向上やブランド力の強化に努め、現状10%に過ぎない加工品や焙煎豆の輸出比率を2020年までに25%に引き上げる方針だ。また、VICOFAでは、ベトナム産コーヒーの国際的な価値向上のため、国を挙げてロブスタ種の改善やアラビカ種の増加を行うよう、農業農村開発省への強力な働きかけを行っている。

官民の取り組みにより、いつの日か「ベトナム産」と堂々と銘打ったコーヒーが世界に広まることを楽しみにしている。

コーヒー花と若い緑の実。ベトナムではロブスタ種の開花は12月から2月、収穫は10月から1月頃に手摘みで行われる。1月頃には花と果実を同時に見られる

コーヒーの苗床作り。コーヒーの木は発芽から3～5年で花を咲かせ、その後50～60年にわたりコーヒーチェリーと呼ばれる果実を実らせる



※国際コーヒー協定により10月～翌年9月を1年度として集計　　出典：USDA「World Markets and Trade」

※ストレート／特定の産地など1種類のコーヒー豆のこと。または1種類のコーヒー豆で抽出したコーヒーのこと。対して、数種を混合したコーヒーは「ブレンド」

※為替レートは2015年2月18日現在のものです

Asia & World TOPICS

「こころ」を育てる

中国で一人っ子政策が実施されてはや30数年。“小皇帝”として過保護に育てられた人が増えてきた。米科学誌の研究によると、同政策で育った人たちはコミュニケーション能力に乏しく、リスクを恐れ、自信がないという結果が出た。一方、言われる側にも反論がある。「良い大学＝良い就職＝将来安泰」を実現させようとする大人の教育熱は、時に異常なほど。学校でも塾でも競争が激しく、一人っ子への期待は大きい。最近では周囲からのプレッシャーに耐えきれずに自殺する若者もいる。

こうした社会問題を背景に、古き良き時代の教育に回帰しようと、上海に新しい形の塾が現れた。「致君（上海）文化専播有限公司」だ。3歳から12歳までが在籍し、算数、英語、音楽など一般の進学塾と同じ科目の他に、論語や武道など、古来中国の教育科目も教えている。知識学習以上に「道徳」や「しつけ」を教え、やっていいことと悪いことを分別させるなど、「こころ」を育てることを重んじているのだ。

書道の時間、先生が生徒に「もっとゆっくり書きなさい」と促していた。最近の子供は時間に追われ、効率よく生きようとするため、書道を通して忍耐力、辛抱強さを育てているそうだ。昔の中国では、道徳やしつけは祖父母とのふれあいや親の教育を通して教えていたが、現在では家庭の外で学ばせたい親が増えている。しかし、こうした塾は非営利団体であることも多く、同校も資金は知人や大学の同窓会などからの寄付頼み。今後は社会的認知度の向上が課題だ。

中国は急激な経済発展によって物質的な豊かさを得た。しかし、精神的な成長が伴っておらず、中国社会がどうなっていくのか不安で、子供への教育もどうすればいいか迷うと、子育て中の中国人女性が話してくれた。子供の健やかな成長を願う親の気持ちは万国共通。そして「人」は国力の源泉だ。グローバルに勝ち残る競争力のある子供を育てると同時に、他人を思いやる豊かな心を育むにはどうすべきか。中国の教育は分岐点に立っている。

（しがぎんアジア月報2月号より 前上海研修生 大羽 千尋）

論語の授業では教科書を繰り返し音読し、暗記する（致君にて）